
Danmark vinder 2 bronzemedaljer ved VM

I dag blev det afgjort, at ikke mindre end to danske landshold – Juniorkokkelandsholdet og Cateringlandsholdet - kan kalde sig verdens tredje bedste landshold ved at besætte 3. pladsen til kokke-VM i Luxembourg.

Samtidig med kampen om VM i fodbold har danske stjernekokke fra de gastronomiske landshold kæmpet til kokke-VM i Luxembourg. Juniorkokkelandsholdet og Cateringlandsholdet tog begge 3. pladsen, og kan de næste 4 år bryste sig ved at kalde sig verdens 3. bedste landshold. Det blev afgjort, da holdene formåede at levere et sublimt resultat i disciplinerne *Restaurants of Nation*, *Chefs Table* og *Community Catering*.

Det er en meget stolt team manager Jesper Schmidt fra Dansk Gastronomisk Union, der ovenpå præmieoverrækkelsen kommenterer:

"Jeg er så stolt af holdet, og det er helt og holdent deres indsats, der skal fejres. De var suveræne i deres konkurrence, og det er fortjent med bronzemedaljerne som bevis på dette. Målet var en top-3 og det lykkedes med bravur".

"På Juniorkokkelandsholdet handler det ikke kun om at være den dygtigste, men om at have talentet og lysten til at præstere på topniveau i fællesskab. Man vinder som hold", lød det fra en tilfreds Holdkaptajn Kasper Corell.

"Vi gjorde det igen, og fik en flot podieplacering blandt verdens tredje bedste landshold. Næste målsætning er olympisk guld i Stuttgart 2024. Jeg er pavestolt af mit stabile team, der igen præsterer på allerhøjeste plan" udtaler team manager for Cateringlandsholdet Lars Nielsen.

Nu skal holdene lige have lov til at nyde triumfen og vil fremadrettet bruge de flotte VM-placeringer til at styrke indsatsen frem imod næste store internationale opgave: OL i Stuttgart i Tyskland i februar 2024.

"Vi håber med vores nuværende og kommende sponsorer, at skabe de bedst tænkelige forhold for holdene, så vi kan tage tråden op fra 2020, hvor Cateringlandsholdet vandt olympisk guld til Danmark, og igen kaldes olympiske mestre i 2024" siger CEO Morten Andersen, som videre tilføjer: *"Kokkekonkurrencer handler om mere end bare metal. Det handler også om at styrke indsatsen for at tiltrække flere unge mennesker til de gastronomiske fag, og via deltagelsen i internationale konkurrencer bidrage til at sætte Danmark på verdenskortet. Et krydsfelt mellem dansk gastronomi og dansk fødevarerproduktion. I Dansk Gastronomisk Union vil vi gerne være med til at kaste lys på fødevareruddannelserne, og 2 landshold, der har vundet bronze, er et stærkt fundament for fremtidens konkurrencekokke".*

Om Dansk Gastronomisk Union

Dansk Gastronomisk Union er en fond. En fond der arbejder på tværs af siloer og interesser til gavn for gastronomien. Fonden skal være med til at genere investeringer både fra erhvervslivet og andre fonde. Dansk Gastronomisk Union er afhængig af støtte fra sponsorer, offentlige tilskud og af frivillige, der leverer en stor arbejdsindsats.

Mere info:

CEO Morten Juul Andersen, mobil +45 2184 6496 Vedhæftet: Dansk Gastronomisk Union – stemningsbilleder fra VM i Luxembourg Foto: Jesper Rais.