
Vi hylder i dag de 5 landsholdskokke, som er blandt finalisterne til Årets Kok 2023

Hele 5 ud af 8 finalister er landsholdskokke fra Dansk Gastronomisk Union. Det er vi stolte af. Finalerne finder sted den 21. marts under Madværkstedet-messen i Lokomotivværkstedet i København.

De 5 landsholdskokke, fra Dansk Gastronomisk Union, Cille Bunk Pedersen, Bjarke Jeppesen, Kristoffer Madsen, Michael Nørtoft og Tommy Jespersen er blandt finalisterne til konkurrencen i næste uge. Siden midten af november, hvor de konkurrerede mod landets dygtigste kokke ved semifinalerne, har de trænet til den endelige finale ved Årets Kok 2023.

Dansk Gastronomisk Union træner og støtter op om deltagere, som stiller op til konkurrencen, med bl.a. udstyr og fine træningsfaciliteter på Jøni/Cookery i Odense. Disse træningskøkkener er ganske velkendte for landsholdskokkene, som har deres øvrige træningsgang her, når de sammen med deres landshold træner mod internationale konkurrencer som VM og OL.

Landsholdskokkene til Årets Kok er fra Kokkelandsholdet, som er en del af Dansk Gastronomisk Union, som yderligere favner landsholdene Juniorkokkelandsholdet, Cateringlandsholdet, Tjenerlandsholdet, Konditorlandsholdet og Bagerlandsholdet. Alle skal være spydspidser for kvalitet og gastronomisk faglighed. Holdene træner regelmæssigt i Odense, og effekten af dette arbejde har været flotte placeringer ved internationale konkurrencer igennem de senere år. En yderligere effekt af at samles til disse træninger er motivation, faglig udvikling og fastholdelse i interessen for faget.

Dansk Gastronomisk Union er stolte over at være med til at skabe gode rammer for deltagerne. Rammer som både sikrer læring fagligt, såvel som socialt, og som samtidig giver de unge de bedste forudsætninger for at begå sig videre i branchen og livet.

Om Dansk Gastronomisk Union

Dansk Gastronomisk Union er en platform der udvikler talenter til fødevarerbranchen. Vores mål er at give de største talenter inden for dansk gastronomi en platform til at dygtiggøre sig og vinde nationale og internationale konkurrencer.

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 generere 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

Fakta om deltagerne til Årets Kok 2023

- Cille Bunk Pedersen, Restaurant Uformel
- Bjarke Jeppesen, Restaurant Tree Top / Gastroca
- Kristoffer Madsen, Restaurant HOS
- Michael Nørtoft
- Tommy Jespersen, Holckenhavn Slot / Gastroca
- [Læs mere om deltagerne her](#). Link til Gastrofighters.
- [Læs mere finalisterne her](#). Link til Horesta.

- Årets Kok er arrangeret af HORESTA og 3F. Vinderne af konkurrencerne får hver 40.000 kr.

