

---

## Endnu et ungt talent udviklet og trænet hos Dansk Gastronomisk Union sendes til udvælgelseskonkurrence i Akademi Bocuse d'Or

**I Dansk Gastronomisk Union udvikler vi talenter til fødevarebranchen. Det bærer frugt. Igen i år sender vi en deltager afsted til den prestigefyldte konkurrence, hvor den nye kandidat for Danmark ved Bocuse d'Or vælges. Vi er stolte over, at vores landsholdskok Michael Nørtoft er en del af det stærke felt.**

Rejsen begynder i år på Lokomotivværkstedet med den nationale udvælgelse den 20. marts kl. 10.00 – 17.30. I det skarpe felt, bestående af tre danske stjernekokke, deres assistenter og coach, deltager DGU landsholdskok Michael Nørtoft. Michaels personlige rejse startede dog for flere år siden, bl.a. da han blev optaget på Kokkelandsholdet. Michael har nu flere års erfaring som landsholdskok først på Juniorkokkelandsholdet og nu på Kokkelandsholdet. Michael har fulgt træninger og uddannelse hos Dansk Gastronomisk Union og her deltaget i store og krævende internationale konkurrencer både i Stuttgart og Luxemburg.

Dansk Gastronomisk Union træner og støtter op om deltagere, som stiller op til konkurrencer, 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.

Kokkelandsholdet, som Michael tilhører nu, 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



### **Michael Nørtoft**

Michael blev udlært fra Hotel Svanen i 2016 og har tidligere været souschef på Restaurant Liefroy, Restaurant Ti Trin Ned og Formel B.

Michael er nået langt og opfordrer unge mennesker til at være nysgerrige på branchen. Med initiativ og nysgerrighed kan man komme langt i den gastronomiske verden.

Inspirationen kommer fra andre danske mesterkokke og ildsjæle, der brænder for gastronomien, herunder Rene Redzepi, Rasmus Kofoed og Francis Cardenau, hvor b.l.a. Rasmus Kofoed også har en fortid på det danske Kokkelandshold under Dansk Gastronomisk Union.