
Endnu et ungt talent udviklet og trænet hos Dansk Gastronomisk Union sendes afsted til konkurrence med Akademi Bocuse d'Or

Dansk Gastronomisk Union udvikler talenter til fødevarerbranchen og sender igen ungt talent til træning for at vinde guld ved den prestigefyldte konkurrence i Lyon 2025. Vi er stolte over, at vores landsholdskok Philip Isak Nilsen er udvalgt til at deltage som Commis for Sebastian Holberg Svendsgaard, som er Danmarks næste Bocuse d'Or-kandidat.

For anden gang i træk leverer Dansk Gastronomisk Union en Commis til Bocuse d'Or, denne gang Philip Nilsen, der til dagligt holder til på restaurant Treetop i Vejle og er en del af Juniorkokkelandsholdet. "Philip holder orlov fra holdet fra september, og vi bakker ham selvfølgelig op i hans beslutning" udtaler team manager for holdet, Jesper Schmidt. "Vi er super stolte og ønsker ikke at bremse hans talent i at gøre det, han gerne vil. Vi kender Philip som en målrettet, top passioneret ung fyr fra Århus – bestemt en af vores stærke kompetencer. Vi hepper, støtter og glæder os på hans vegne, men også til at han kommer tilbage til holdet igen. I mellemtiden skal vi finde en ny og lige så stærk kompetence inden vores kommende konkurrence, OL i Stuttgart i februar 2024" slutter Jesper Schmidt.

"Da jeg fik muligheden, var jeg slet ikke i tvivl" siger Philip selv med et smil. "Om at jeg ville sige ja!". Men efterfølgende har der selvfølgelig været tanker om, at det er ærgerligt at forlade landsholdet, da vi har så godt et sammenhold på holdet "Det bliver mærkeligt at sige farvel, både her og på mit arbejde, men der er ikke timer nok i døgnnet til at koncentrere sig om andet de næste mange måneder. Jeg glæder mig meget både til den kommende tid men også til at komme tilbage til landsholdet igen" siger Philip.

Juniorkokkelandsholdet, som Philip tilhører, er en del af Dansk Gastronomisk Union, som yderligere favner landsholdene Kokkelandsholdet, 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

