

## De gastronomiske landshold dominerer årets konkurrencer på Foodexpo

*På årets Foodexpo i Herning blev en række gastronomiske konkurrencer afholdt. Alle vinderne har en relation til Fonden Dansk Gastronomisk Union, hvor de har været en del af de forskellige gastronomiske landshold.*

Det har været et par følelsesladede dage på årets Foodexpo. De sidste par dage er konkurrencerne om at blive *Årets Kok*, *Årets Tjener* og *Årets Kokkeelev* blevet afholdt. Konkurrencerne bød på et ekstremt højt niveau og lover godt for fremtidens gastronomi i Danmark.

For Fonden Dansk Gastronomisk Union betød konkurrencerne ekstra meget i år, da alle vinderne er tilknyttet forskellige landshold. Således er *Årets Kok*, Bjarke Jeppesen, en del af Kokkelandsholdet, *Årets Tjener*, Andreas Kobs Laursen, er en del af Tjenerlandsholdet, og *Årets Kokkeelev*, Magnus Lund, er en del af Juniorkokkelandsholdet. Det er et bevis på, at det store arbejde, der gøres på de forskellige landshold, bærer frugt, og understøtter fondens grundtanke om at være med til at forme og træne kokke og tjenere fra de går på skole, til de arbejder ude i de danske gourmetrestauranter.

Bagerlandsholdet havde under Foodexpo ligeledes to deltagere med i konkurrencen *Danmarks Bedste Bager 2024*, og hentede her en flot 2. og 3. plads hjem.

For Morten Juul Andersen, direktør for Fonden Dansk Gastronomisk Union, har det været en stor oplevelse at se årets konkurrencer. "Jeg var meget imponeret over det ekstremt høje niveau, der var i de forskellige konkurrencer. Det lover utroligt godt for Danmarks gastronomiske fremtid. Det er det, vi hver dag kæmper for, og derfor gør det os også ekstra stolte over, at vinderne og flere af de andre, der blev hædret, har været igennem vores landshold. Vi ser det som et talentprogram, hvor man har muligheden for at øve sig på højeste niveau med de bedste fagfæller fra hele landet," siger Morten Juul Andersen.

Det var ikke kun vinderne, der har tilknytning til landsholdene. Således har nummer to og tre i *Årets Kok*, *Årets Hjælper* til *Årets Kok* og nummer to og tre i *Årets Tjener* en relation til de gastronomiske landshold. I alt findes der 6 forskellige landshold under Dansk Gastronomisk Union,

som løbende deltager i forskellige store konkurrencer. Blandt andet var det danske Juniorkokkelandshold i februar til *OL i Stuttgart*, hvor de tog en flot 3. plads med hjem. Det er derfor en større maskine, som er med til at skabe fremtidens topgastronomer.

"Det gør os utroligt glade at se, hvor meget det hårde arbejde har betalt sig for de her unge mennesker. Det vidner om den store indsats, de har lagt i det her, men også den store indsats, vores landsholdstrænere, Daniel Guldmann, Jesper Schmidt, Heine Egelund, Dennis Nielsen og Jesper Damkjær, har bragt ind på landsholdene. Så dem skylder vi også en stor tak!"

Hos Fonden Dansk Gastronomisk Union arbejder man med at forme fremtidens gastronomiske talenter, så Danmark fortsat kan være et af verdens førende gastronomiske lande. Det er både til gavn for danskerne, der elsker at gå ud og spise, og for turismens store betydning.

#### **Vindere og resterende placeringer for deltagere fra Dansk Gastronomisk Union:**

- Årets Kok 2024: Bjarke Jeppesen
- Årets Tjener 2024: Andreas Kobs Laursen
- Årets Kokkeelev 2024: Magnus Lund
- Årets Bedste Hjælper til Årets Kok 2024: Emma Sørensen
- 2. plads Årets Kok 2024: Cille Bunk
- 3. plads Årets Kok 2024: Sophia Rosa Antorini
- Årets Snack: Michael Nørtoft
- 2. plads Årets Tjener 2024: Marc Theil
- 3. plads Årets Tjener 2024 Amalie Druerkær
- 2. og 3. plads til Danmarks Bedste Bager 2024 til henholdsvis Sanjiv Giri og Jacob Gade

#### **Mere info kontakt:**

##### **Dansk Gastronomisk Union**

Adm. dir. Morten Juul Andersen

telefon: 21 84 64 96

Foto: Simon Urup

### **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. Dansk Gastronomisk Unions mål er at give de største talenter inden for dansk gastronomi en platform til at dygtiggøre sig og vinde nationale og internationale konkurrencer. Vi vil være verdens bedste samtidig med at vi vil bidrage til at fremme kendskabet til dansk gastronomi.*

### **Om Kokkelandsholdene**

*Kokkelandsholdene, som driftes under Dansk Gastronomisk Union, består af nogle af landets dygtigste og mest passionerede kokke, som alle bruger en stor del af deres fritid og drive på at sikre holdet gode placeringer ved anerkendte internationale konkurrencer.*

*Kokkelandsholdene har siden 2004, uden sammenligning, været den største talentudvikler inden for dansk gastronomi. Tidligere medlemmer af Kokkelandsholdene er i dag topfigurer i den danske restaurantverden, hvor f.eks. Rasmus Munk, Kenneth Toft-Hansen, Rasmus Kofoed, Jeppe Foldager, Ronny Emborg m.fl. nyder stor anerkendelse i ind- og udland.*

*Læs mere på [www.danskgastronomiskunion.dk](http://www.danskgastronomiskunion.dk)*

