
3 superskarpe danske deltagere blandt finalisterne til Nordic Chef 2023

Nordic Chefs Congress – også kendt som Nordiske Mesterskaber - finder sted i Hell, Norge i år, og vi deltager med 3 skarpe kombattanter til både senior, junior og tjener konkurrencerne. Konkurrencen afholdes på Scandic Hell Hotel i dagene 31. maj til 4. juni.

De 3 danske deltagere til dette års konkurrence er Michael Nørtoft (deltager i senior chef Nordic Green og Nordic Chef Senior), Karl Emil Van Ingen Schytt Olesen (deltager i junior Green og Nordic Chef Junior) samt Dennis Staal Blok, som deltager i tjenerkonkurrencen. I løbet af de sidste par måneder har de 3 deltagere trænet i mange timer mod den endelige finale i Norge.

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

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

Kort om deltagerne til NM 2023



Konkurrence: Junior chef, for Nordic Green Chef and Nordic Junior Chef

Karl Emil Van Ingen Schytt Olesen

2019-2023 restaurant Lieffroy relais & châteaux (Chef apprentice)
2023 - now chef de partie Restaurant formel B

Winner of qualification for euro skills Gdansk 2023.

2022 - DM skills

2022 - Kokkenes kokketalent (Silver)

2022 - Fyens championship (Gold)



Konkurrence: Senior chef, for Nordic Green Chef and Nordic Senior Chef

Michael Nørtoft

2022 - 2023 Headchef, Formel b

2020 - 2022 Souschef, Formel b

2018 - 2020 Souschef, Restaurant Ti Trin Ned

2016 - 2018 Souschef, Restaurant Lieffroy

2016 - 2016 Chef, Tree Top

Stor konkurrenceerfaring bl.a.:

2023 Chef of the year Denmark (silver)

2023 Bocuse d'or selection Denmark (Silver)

2022 World championship with the National Senior culinary team

2020 Olympic with the National Senior culinary team



Konkurrence: Waiter

Dennis Staal Blok

F&B Manager, Molskroen

Restaurant manager, Molskroen

Head waiter Hotel Scheelsminde