

De danske gastronomiske landshold styrker indsatsen frem imod kokke-OL Stuttgart

For ganske få uger siden vendte Dansk Gastronomisk Unions Juniorkokkelandshold og Cateringlandsholdet hjem med 2 sæt bronzemedaljer ved kokke-VM i Luxembourg, samtidig opnåede Kokkelandsholdet en samlet 8. plads.

"På baggrund af resultaterne i Luxembourg har vi besluttet at stille med det stærkeste hold, Juniorkokkelandsholdet, til IKA-OL i Stuttgart februar 2024, og Konditor- & Bagerlandsholdet til Coupe d'Europe i Paris" siger CEO Morten Andersen, som videre tilføjer:

"Jesper Schmidt fortsætter som Team Manager for Juniorkokkelandsholdet og skal stå i spidsen for holdet og sikre, at vi hiver IKA-OL-medaljerne hjem til Danmark". Jesper Schmidt har tidligere været Team manager for både Kokkelandsholdet & Juniorkokkelandsholdet, men fremadrettet skal Jesper udelukkende bruge sine kompetencer med arbejdet på Juniorkokkelandsholdet.

"Kokkelandsholdet kom hjem med en 8. plads til VM, og selv om der blev kæmpet virkelig hårdt, må vi konstatere, at vi ikke opnåede podieplaceringen denne gang!" Morten Andersen fortsætter: "Vi har rigtig mange dygtige landsholdskokke på Kokkelandsholdet, som individuelt er stærke hver for sig, men som ét samlet hold, er der fortsat meget, som vi skal forbedre fremadrettet. Vi skal se på opgaven med "nye friske øjne". Derfor igangsættes forandringsprocessen med rekruttering af en nye ledelse til Kokkelandsholdet i første omgang en ny Team Manager og Holdkaptajn. Det bliver deres primære opgave at sætte det stærkeste Kokkelandshold og på sigt sikre, at IKA-OL & VM podieplaceringerne kommer hjem til Danmark.

Team Manager Lars Nielsen, der siden 2018 har stået i spidsen for Cateringlandsholdet og opnået guldmedaljer ved IKA- OL i Stuttgart i 2020 og nu senest Bronze medalje ved VM i Luxembourg, har valgt at stoppe på toppen af sin landsholdskarriere. *"Vi ønsker Lars held og lykke med fremtiden og takker for det store arbejde, han har gjort for Dansk Gastronomisk Union de sidste 4 år med ansvaret for landsholdet".*

Det bliver Dennis Nielsen, der overtager jobbet som Team Manager for Cateringlandsholdet efter Lars Nielsen. Dennis Nielsen går straks i gang med arbejdet med at skabe fremtidens Cateringlandshold, der skal sikre flere gode resultater til det danske Cateringlandshold. Dennis Nielsen fortsætter sit gode arbejde med Konditorlandsholdet.

Kokkekonkurrencer handler om mere end bare metal. Det handler også om at styrke indsatsen for at tiltrække flere unge mennesker til de gastronomiske fag, og via deltagelsen i internationale konkurrencer bidrage til at sætte Danmark på verdenskortet. Et krydsfelt mellem dansk gastronomi og dansk fødevareproduktion. I Dansk Gastronomisk Union vil vi gerne være med til at kaste lys på fødevareuddannelserne, og skabe et stærkt fundament for fremtidens konkurrencekokke.

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.

Mere info:

CEO Morten Juul Andersen, mobil +45 2184 6496