

Dansk gastronomi opnåede flotte placeringer ved de nordiske mesterskaber Nordic Chefs and Waiter Challenge 2024 i Messecenter Herning

Årets Foodexpo i Herning var i år vært for de nordiske kokke- og tjenerkonkurrencer, og som forventet så vi fremragende præstationer af medlemmer fra landsholdene under Fonden Dansk Gastronomisk Union. Dette vidner om det store arbejde, der udføres af Fonden Dansk Gastronomisk Union omkring træning af landets dygtigste og mest passionerede kokke.

Blandt konkurrencerne, som er opdelt i kategorierne Nordic Chef, Nordic Chef Junior, Nordic Green Chef og Nordic Waiter, skal nordens bedste senior- og juniorkokke samt tjener findes.

I Nordic Waiter konkurrencen opnåede Andreas Kobs Laursen, fra Tjenerlandsholdet, en flot førsteplads. Denne guldmedalje kom kun få dage efter, at Andreas også vandt Danmarksmesterskabernes titel som Årets Tjener 2024. Det er første gang i historien, at en person vinder begge titler samme år, og tredje gang i træk, at Danmark vinder titlen som Nordic Waiter.

Landsholdskok Alexander Johnsen fra Kokkelandsholdet sikrede sig en flot Nordic Chef sølvmedalje i en tæt konkurrence, hvor kun små marginaler adskilte ham fra førstepladsen.

I konkurrencen om at blive Nordic Junior Chef vandt Karl Emil Van Ingen fra Juniorkokkelandsholdet ligeledes en imponerende sølvmedalje efter en meget tæt kamp.

Det grønne fokus

I konkurrencen om at blive Nordic Green Chef sikrede Alexander og Karl Emil sig sammen en bronzemedalje. Dette understreger det store fokus, Fonden Dansk Gastronomisk Union har på at anvende råvarer af høj kvalitet, der er lokale og danskproducerede, herunder både økologiske og konventionelt producerede råvarer med stort fokus på at undgå madspild.

Hos Dansk Gastronomisk Union arbejder vi for at uddanne fremtidens kokke og tjenere, så Danmark fortsat kan være blandt verdens førende gastronomiske nationer. Dette kommer både danske madentusiaster og turismen til gode.

Årets konkurrencer har demonstreret, hvilken stor betydning vores talentsystem og træningsfaciliteter har for vores dygtige kokke og tjenere.

Mere info kontakt:

Dansk Gastronomisk Union

Adm. dir. Morten Juul Andersen

telefon: 21 84 64 96

Om Dansk Gastronomisk Union

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. 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.

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

Foto: Jesper Rais